

in.ihned.cz/zahranici

Další zastávkou na naší cestě je 11 km vzdálené městečko Craigellachie. Zdejší whisky, kterou lze nejčastěji najít ve směsích, produkuje firma Dewar's, již vlastní Bacardi. Mimoto ovšem Dewar's přišla také se čtrnáctiletou sladovou whisky, kde v nose ucítíte jemnou špetku rašeliny a na patře pak měkce ovoce, med a dub.

Podél staré železnice

Z Craigellachie míří Speyside Way po stezce lemované pozůstatky železniční trati, která otevřela region obchodu v polovině 19. století. Již dlouho opuštěné koleje a pražce nyní vyplňuje bodláčí a divoký česnek.

Další „whisky město“ na trase je Aberlour, které bylo založeno, když se tady natahovaly železniční koleje. Aberlourská destilérie, která patří firmě Chivas Bros. – nyní součástí společnosti Pernord-Ricard – produkuje whisky již od roku 1879. A dnes je poměrně významným hráčem na trhu sladových whisky. Například aberlourská šestnáctiletá sladová whisky strávila čas svého zrání jak v sudech po bourbonu, tak po sherry. Má ostrý začátek, pak přechází do citrónové chuti a nakonec uzavírá klasickými mátově karamelovými tóny.

Opouštíme Aberlour a pokračujeme podél vlakových

kolejí. Asi tři kilometry na to můžeme moderní ocelová skladiště obsahující zrající zásoby firmy Macallan. Za dalších pět nebo šest kilometrů ucítíme ve vzduchu nesmělý sladký závan, neklamnou známku blízké destilérie v Dailuaine. My ale pokračujeme a jdeme dál, po několika dalších kilometrech podél starých železničních kolejí přicházíme ke světélkavému kamennému zdem Knockando.

Čistá, to je nejlepší slovo, kterým lze popsat jak atmosféru a vzhled městečka Knockando, tak i jeho whisky. Ta je hlavní součástí proslavené značky J&B a samozřejmě se také prodává samostatně jako sladová whisky. Ročník 1990 je jemný, ořechový a suchý, s náznakem mléčné čokolády na patře a citrónovou svěžestí.

Za Knockandem přecházíme řeku Spey a blížíme se pomalu k destilérii v Cragganmore, poslední z „železničních“ destilérií na naší cestě. Ačkoliv patří stejné firmě jako Knockando, Cragganmore, to je úplně jiný slad – plný komplexnosti. Jediný pohled na destilační kotle prozrazuje důvod. Namísto běžných, nahoře pomalu zakřivených kotlů, mají ty zdejší rovný a plochý vršek: v celém procesu se používají tzv. šnekové kádě – nádrže se studenou vodou, kterými →

AKCE

Nikdo z milovníků whisky by si neměl nechat ujít každoroční **Spirit of Speyside Whisky Festival**, který se koná na přelomu dubna a května v Moray. Ochutnávají se nové i staré vzorky, jezdí se po destilériích, navštěvují se různé kulturní akce i řemeslné trhy, můžete se přihlásit do kursu na výrobu skotské sukne (kilt). Další informace na oficiálních stránkách: www.spiritofspeyside.com



JAK SE VYRÁBÍ

První pokusy destilovat ze zkašeného ječmenného sladu lihovinu se uskutečnily v oblasti mezi Aberdeenem a Speysidem již před více než 500 lety, ty historicky doložené. Dnešní podobu získala whisky v druhé polovině 19. století, kdy se výrobci rozhodli míchat jednotlivé druhy. Tak vznikly Blended Scotch Whisky, které mají na trhu drtivou převahu nad čistými sladovými (Single Malt).

Výroba pravé skotské whisky se řídí přísnými pravidly danými zákonem. Skotskou whisky se může nazývat jen takový lihový nápoj, který byl vyroben ze skotského ječmene, skotské vody, skotských kvasinek a zral



po destilaci ve Skotsku v dubových sudech nejméně tři roky. Jak se whisky vyrábí? Nejprve je třeba naklíčit sladový ječmen. Po osmi až dvanácti dnech je další klíčení zastaveno kouřem z rašeliny. To dodává výslednému produktu typické kouřmo. Usušený slad se napřed mele a potom smíchá s horkou vodou, která z něj vyplaví jednoduché cukry. Po ochlazení se do směsi přidají kvasinky a následuje kvašení. Dvojitá destilace se obsah alkoholu zvýší až na 80 %. Destilát se pak naředí na potřebnou úroveň a dá se zrán do sudů.

Více o whisky a její výrobě viz IN magazín č. 42/2003



INZERCE

DOKÁŽETE COKOLIV

ZBÝVÁ UVĚŘIT.

www.jobs.cz
SPOJENÍ S ELITOU



Je důležité věřit, že všechny problémy jsou ve skutečnosti příležitostmi. A také je dobré vědět, kde můžete začít...